A S H U R E D E S S E R T

Ingredients
1 kilo of wheat (5 cups)
2 cups of beans
2 cups chickpeas
2 cups Bean
Immersion water (for boiling cereals)
Quarter of a tablespoon of carbonate
Quarter kilo of dried apricots (250 grams)
Quarter a kilo of raisins (or any type available)
Water (you can use milk instead of water, as desir
Half a kilo (two cups) of date molasses (you can u
1 tablespoon fennel
1 tablespoon of anise
Half a liter of cold water + 3 tablespoons of corn
for the top:
Pinch of anise & fennel
Coconut
pomegranate
walnut (you can use any type of nuts)
black raisin
dried apricots

Directions

طريقة سلق الحبوب: اولاً نضع كل نوع في وعاء ومن ثم نضيف الماء على كي نوع من الحبوب ((منشان يسهل عملية الاستواء)،(الفول المفلوق اذا ما عندكم منو فيكم تنقوا الفول بقشره نهار كامل وبعد ما تنقعوه بتفكوا القشرة وبينفلق معكم بكل سهولة)، (كل نوع من الحبوب بتاخد وقت بالسلق , القمح والفاصوليا بحطلهم ماء٦ فيجة لان بدي ارجع استخدم الماء الي سلقتهم فيها اما الفول والحمص بدي حطلهم ماء من الحنفية لان الماء ما عاد بدي استعملها , طبعاً الحبوب مغسولة كثير منيح)) ثم نضعهم على النار ونتركهم حتى الغليان (وبعد الغليان تظهر رغوة على الوجه هي الرغوة بسموها زفرة البقوليات ولازم نقش هي الزفرة) , (الحمص في نوع بيجي مقشور ومفلوق فيكم تستعملوا اذ هذا مو متوفر , اذا هذا الحمص الحبة كاملة متوفر بياخذ وقت بسلق فنحنا شو منحطلوا ؟ منحط كربونات الصوديوم بس الماء تيع الحمص ما عاد منستعملها لان دخل فيها كربونات) , (القمح بينطبخ نص طبخة يعني بينسلق نص سلق) , (الفاصوليا بتنسلق على الاخير بس ما بتفرط لازم يكون فيها قرشة) , (الفول المفلوق بس يستوا اذا تركتوا على النار دغري بذوب فلازم ننتبه يضل فيو قرشة) , (الحمص بدي اسويه لحتى يضل فيو قرشة ليش ؟ لان بدو يرجع ينطبخ مع القمح بياخذ استواء كامل بس كمان بضل بحافظ على قوامو) وبعد سلق القمح نص سلق نقوم بتغطية الوعاء ومن ثم نضع عليه قطعة قماش ونتركه قليلاً حتى يشرب الماء (نغطي الطنجرة ونكمرها ببطانية , شو بصير بس نكمرها؟ حبة القمح على البخار بتفتح وبتصير طرية ومحافظة على قوامها اما اذا تركتوه عم يغلي ليستوي القمح بسموها ينمرت القمح يعني بروح القوام تبعو , لحتى نحافظ على القوام تبعو منعمل هي الطريقة)،(الحمص بس تشوفوا حبة حبتين بلش يطلع القشر تبعهم معناتا خلص استوى وبنفس الوقت الحبة محافظة على قوامها واذا لقيتو رح يستوي كثير بتفتحوا الماء الباردة عليه , الماء الباردة بتوقف عملية الاستواء وإنا هيك رح اعمل)،(الفول كمان استوى معنا ؛الفاصوليا بعد ما تستوي ما منكب الماء عنها والحبة محافظة على قوامها)،(تقريباً اخذوا معنا سلق 25 دقيقة)).

طريقة طبخ الحبوب: بعد الانتهاء من سلق الحبوب ناتي بوعاء كبير ونضع به القمح , الفاصوليا مع الماء (ليش منحط الماء ؟ لان فيه نكهة القمح والفاصوليا نكهة طيبة) ثم نضع الفول والحمص فوقهم (طبعاً الفول والحمص فوراً بترفعوهم على ماء بارد بعد السلق وخصوصاً الفول لان ما بيتحمل وبيفرط فوراً) ثم نضع مشمش مجفف , زبيب (هلق الخيار الكم فيكم تحطوا حليب او ماء هاد الموضوع بيرجع الكم وانا رح حط ماء)، ماء وبعدها نضع الوعاء على نار متوسطة ونترك الوعاء حتى الغليان ومن ثم نضيف دبس التمر ونقوم بتحريك المكونات ((فيكم تحلوها بشغلتين سكر او دبس تمر)،(طبعاً هي بيتغير لونها بدبس التمر بروح على لون غامق , بالسكر بضل لونها ابيض ؛اذا بدكم تحطوا سكر تقريبا بتحطوا 3 كاسات طبعاً انتوا هون مو مجبورين بتحطوا شوية سكر وبتذوقوا لحتى يذوب السكر وتذوقوا لتلاقوا النتيجة الطعم الحلو الي بدكم ياه)) ، ثم نضيف اليانسون والشمرا (شو هي الدقة ؟ هي مكونة من شغلتين الي هنن شمرا ويانسون هي هي بهاراتها للحبوب بدون هدول ما بتعرف نكهة الحبوب) , (لما يكون القمح لسا في ماء كثير يعني شرب ماء ولسا ضل في ماء ما عاد في داعي نحط نشا لحتى تسمك بتسمك منا وفيها يعني من الفاصوليا من القمح وممكن اذا بتتركوها وقت طويل على الغاز وعلى نار هادية ممكن تسمك , لكن نحنا المكونات ما بدي ياها تستوي كثير و ما فينا نخليها وقت طويل على النار فعندي هون ماء ونشا بذوبهم بماء باردة بنزل شوي منهم ما بكثر بنزل لحد ما شوف هي قديش بتاخذ وبحرك لحتى شوف القوام الي بدي ياه واذا ما عطاني القوام الي بدي ياه بزيدهن) ونستمر بنتحريك المكونات حتى نحصل على القوام المطلوب ومن ثم نرفعهم عن النار ونقوم بسكبهم في وعاء التقديم ونتركهم قليلاً(لحتى يبردوا) وبعدها تزيَّن في القليل من اليانسون والشمرا , جوز الهند , رمان , جوز, مشمش مجفف , زبيب اسود ثم تصبح حلة العاشوراء جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!